



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA

Imprese insieme

# tuttoASCOM

ANNO XII - N. 7 MESE DICEMBRE 2016

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI ASCOM

## UN ANNO CON VOI

Un anno assieme.

Il mio primo anno da presidente di questo grande e bel gruppo di persone che siete voi, i **Panificatori di Ascom Padova**.

Volato. Ma si sa che il tempo vola quando si fanno tante cose, quando si è impegnati a progettare, costruire, conoscere.

E quest'anno di cose assieme ne abbiamo fatte veramente TANTE.

Ve le voglio ricordare tutte, perché sono il segnale del grande impegno che mettiamo nel far crescere il nostro comparto, nel rendere migliore la nostra professione, nell'aggiornamento costante, e come ben sappiamo tutto ciò ha una ricaduta positiva nella nostra attività.

Mi piace partire — anche se si è tenuta a metà anno — dalla nostra partecipazione alla **Fiera di Padova**, che ha rivelato tutta la potenza della nostra squadra, infaticabilmente all'opera in **maggio** nel bellissimo **Pad. 1 delle Associazioni**.

Merito del grande lavoro di costruzione della squadra che abbiamo realizzato con gli **incontri di tutti i panificatori nei mandamenti della provincia di Padova in gennaio e febbraio**, che ci hanno permesso di conoscerci e cominciare a progettare insieme. Merito anche della **formazione**, altro tema importantissimo su cui abbiamo investito quest'anno, e sul quale intendiamo proseguire, che ci ha visto impegnati in una serie di **corsi**, a partire da quelli obbligatori per addetti alla produzione, sull'etichettatura nutrizionale, sull'evoluzione della professione, ai corsi organizzati da **AAMA**, in tema di

farine altoatesine piuttosto che le regole del cappuccino perfetto, o l'angolo bar in panificazione, passando per le torte da forno, le regole in forno e le tematiche quanto mai attuali sugli allergeni.

A **luglio** abbiamo contribuito al successo della **Cena di Gala organizzata dai Ristorantieri Padovani ad Arquà Petrarca**, una serata magica e riuscitissima.

Siamo stati presenti con successo e soddisfazione alla **terza Festa del Pane di Jesolo**, che raduna i rappresentanti delle sette province del Veneto in ottobre.

A **novembre** abbiamo partecipato per il secondo anno all'edizione di **"Di Pane in Meglio"**, l'iniziativa benefica promossa assieme al Gruppo Polis, a cui abbiamo contribuito con la consegna del **Pane MezzoSale**.

E sempre a **novembre** abbiamo partecipato con la distribuzione dei panini e della cioccolata per i bimbi

nella manifestazione padovana **Art & ciocc**.

### E per il 2017?

Per l'anno nuovo ci stiamo già rimboccando le maniche. Dobbiamo programmare la Festa del Panificatore, proseguire con le riunioni mandamentali, organizzare la partecipazione in Fiera, potenziare la formazione con i corsi messi in cantiere da AAMA e dall'Area Formazione dell'Ascom e lavorare al progetto Fresh Breadness. **Come vedete, di lavoro ce n'è tanto**. Vi aspetto tutti per continuare questo grande impegno di squadra che è la strategia vincente per il nostro successo.

**E per finire, da parte mia e di tutti i componenti del Consiglio un intenso augurio di ogni bene a voi e alle vostre famiglie.**

Carlo Quartesan



## SOMMARIO

Pag. 1. Un anno con voi. I saluti del Presidente

Pag. 2. I corsi AAMA

Pag. 2. L'Esperto risponde

Pag. 3. Lettera del Gruppo Polis

Pag. 3. Forno di Qualità

Pag. 4. Art&ciocc

Pag. 4. Fatti Notare—Un'opportunità per l'azienda



Gruppo Provinciale Panificatori  
Ascom Padova



Federazione Italiana Panificatori

*il Panettiere Padovano*







**RESPONSABILE DELL'ATTIVITA'  
PRODUTTIVA DI PANIFICAZIONE**  
corso abilitante

Il percorso è rivolto a coloro che - a partire dal 2013 - intendono svolgere la funzione di Responsabile dell'attività produttiva di un'impresa di panificazione, individuati dall'art. 5 co.1, L.R. 36/2013. Il Responsabile dell'attività produttiva ha il compito di **sovrintendere e coordinare il processo produttivo** dei prodotti da forno **monitorando l'uso delle materie prime più idonee e conformi alle normative vigenti, gli impasti, le farciture, i tempi di lievitazione e cottura.** Il percorso formativo, della durata complessiva di **150 ore**, si suddivide in 25 lezioni di 6 ore ciascuna, precisamente **il mercoledì e giovedì dalle ore 13.00 alle ore 19.00.** La prima lezione del corso è stata fissata a mercoledì 25 Gennaio 2017.

**ADDETTO DI PANIFICAZIONE E PIZZERIA**  
corso ad accesso professionale

Il corso è rivolto a quanto desiderano prepararsi per intraprendere una professione all'interno di un panificio o di un ristorante-pizzeria, operando nel processo di preparazione dei prodotti, relazionandosi con il gestore e con le altre persone addette al processo di produzione, con fornitori e clienti.

Il corso, della durata complessiva di **140 ore**, è suddiviso in una fase di **preparazione teorica** e una di **preparazione pratica** (120 ore) svolta in un **laboratorio altamente attrezzato.** Le lezioni si tengono precisamente **il lunedì, martedì e mercoledì dalle ore 18.30 alle ore 22.30 presso il laboratorio di panificazione di AAMA.** La prima lezione del corso è stata fissata a lunedì 30 Gennaio 2017.

**PER ISCRIZIONI:**  
Accademia Arti & Mestieri Alimentari Via Due Palazzi, 43 - int.1  
Padova 049/8209735 oppure 049/714254  
Sito Web: [www.aamapadova.com](http://www.aamapadova.com) Email: [aama@ascompd.com](mailto:aama@ascompd.com)

## L'ESPERTO RISPONDE:

# "MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI" : LE MISURE DI PREVENZIONE

Come ricordato anche nel corso dell'ultimo seminario del 9 novembre u.s., uno dei rischi presenti nei panifici è quello della **movimentazione manuale dei carichi (MMC)** che si verifica primariamente nel trasporto e sollevamento dei sacchi di farina.

Nei **panifici artigianali**, da diversi anni, si utilizzano sacchi o contenitori di peso inferiore o uguale ai 25 Kg allo scopo di ridurre tale rischio. Un'altra misura utile è quella di dotarsi di **carrellini a mano o transpallet** per movimentare i carichi.

E' necessario che all'interno del **Documento di Valutazione dei Rischi**



sia presente un'apposita valutazione

(normalmente effettuata con il **Metodo Niosh**) che viene fatta analizzando, oltre al peso, altri parametri specifici (torsioni, flessioni del busto, clima caldo-umido, ecc.).

Dal punto di vista sanitario, il **Medico Competente** nell'effettuazione delle visite ai lavoratori valuta anche eventuali patologie dovute a questo rischio.

Il nostro **Ufficio di Assistenza Tecnica** è a disposizione degli associati per ogni chiarimento in tema di sicurezza ai numeri **049 / 8209763 - 822.**

## LA LETTERA DI RINGRAZIAMENTO DEL GRUPPO POLIS AI PANIFICATORI ASCOM



Padova, 17 Novembre 2016  
Iniziativa Di Pane in Meglio – edizione 2016

Gentilissimi,

la nostra organizzazione non profit, accanto a servizi di tipo socio-sanitario, sostiene le persone che vivono una condizione di indigenza attraverso progetti di accoglienza, sostegno ed accompagnamento sociale.

La perdita del lavoro, una depressione, la rottura di un legame familiare: sono purtroppo molte le cause che possono provocare il passaggio da una vita "normale" ad una situazione di povertà e di solitudine. Gruppo Polis prende in carico **ciascuna singola storia**, ridando dignità e un'occasione di riscatto a chi da solo non ce la fa.

Ecco perché l'importante collaborazione dei Panificatori Padovani di Ascom è risultata anche quest'anno preziosa; grazie al Vostro aiuto sono state raccolte donazioni per un totale di **7.570 euro**, somma che verrà interamente destinata a proseguire le quotidiane attività di assistenza e sostegno nel nostro Centro La Bussola.

Ma con Voi vogliamo anche condividere la gioia di aver riscontrato, ancor più dello scorso anno, un sincero e vivo entusiasmo da parte delle persone che, avvicinandosi ai banchetti dislocati nei vari punti della provincia di Padova, hanno espresso apprezzamento per l'iniziativa e per il Pane Mezzosale.

Nella speranza che la positiva collaborazione possa trovare una prosecuzione per il futuro, a nome di Gruppo Polis e delle oltre 300 persone che quotidianamente sosteniamo con le nostre attività, vi giunga il nostro più caloroso ringraziamento.

Roberto Baldo  
Coordinatore Gruppo Polis

Alla cortese attenzione  
**Panificatori Ascom Padova**  
**Presidente Carlo Quartesan**  
**Dott. Marcello Mazzucato**  
**Tutti i Panificatori Ascom**

## FORNO DI QUALITA'

E' trascorso un anno da quando è stato pubblicato sul BUR del Veneto il Decreto n. 336 il cui allegato contiene **il modulo per effettuare la domanda e lo schema di concessione uso del marchio Forno di qualità**, una opportunità unica per gli oltre mille forni artigiani veneti di distinguersi e promuovere un prodotto sano e salutare come il pane. Il Forno di Qualità è un'iniziativa della Regione Veneto ideata per **garantire al consumatore l'acquisto del vero pane fresco ed è riservata esclusivamente ai panifici artigiani**.

Il marchio potrà essere ottenuto dai panificatori che mettono in atto, nel loro laboratorio, una lavorazione che rispetti le regole previste dal **Disciplinare**: devono produrre esclusivamente pane fresco e provvedere all'intero ciclo di produzione, dalla



lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale. Non sono ammessi dunque trattamenti di surgelazione. Per certificarsi sono richiesti, inoltre, cinque anni di esperienza professionale nel settore.

Occorre però conoscere con attenzione e nel dettaglio il disciplinare, per essere sicuri di rientrare tra le aziende beneficiarie, perché la **Regione infatti con sopralluoghi specifici** si riserverà di verificare la conformità di quanto dichiarato.

Si tratta di un importante obiettivo perseguito tenacemente dai panificatori del Veneto che potrà costituire un notevole veicolo di valorizzazione della propria attività.

I panificatori interessati alle informazioni ad ottenere il marchio possono rivolgersi alla **Segreteria del Gruppo Panificatori (dr. Marcello Mazzucato)** Tel. **049/8209762- fax 049/8209726** e-mail: **marcello.mazzucato@ascompd.com**

## ART&CIOCC E PANIFICATORI UN BINOMIO VINCENTE

Dal 23 al 27 novembre u.s. si è svolta lungo le vie del centro storico di Padova la tradizionale manifestazione **Art&Ciocc**, giunta alla settima edizione e che ha visto la partecipazione di migliaia e migliaia di persone.

Quest'anno, grazie ad una riuscita

forma di collaborazione con gli organizzatori dell'evento, nei pomeriggi da mercoledì a venerdì, grazie al fattivo contributo dei **Panificatori di Ascom Padova**,



sono stati **offerti 1200 panini e cioccolato a tutti i bambini fino ai 10 anni**, in quelli che sono stati definiti **"momenti merenda con pane e cioccolato"**.

sana e tradizionale in contrapposizione a quelle confezionate e di produzione industriale che vengono spesso date ai bambini.

Numerosi sono stati i piccoli che hanno affollato il punto distributivo del pane e cioccolato e che hanno potuto gustare questa prelibatezza.

L'iniziativa ha ancora una volta messo l'accento sull'importanza di consumare una merenda

## FATTI NOTARE! UNA OPPORTUNITA' IMPERDIBILE PER LA TUA AZIENDA



**Hai bisogno di vendere meglio i tuoi prodotti?**

**Fatti notare!**

Servizio di Consulenza Ascom per la Comunicazione e l'immagine della tua Azienda.

**Contattaci subito!...**  
il nostro team è a tua disposizione per una consulenza e un preventivo gratuito.

**Per informazioni:**  
Davide Barollo Tel. 049 8209796  
marketing@ascompd.com



**E-commerce  
Visibilità  
Web Solution**



**Marketing  
Strategie  
Obiettivi  
Problem Solving**



**Naming  
Loghi  
Packaging  
Immagine  
Aziendale**



**Comunicazione  
Ufficio stampa  
Social  
Media**

**Per ulteriori informazioni contattare la segreteria del Gruppo Panificatori allo 049 8209762 (Dr. Marcello Mazzucato).**